

## Goût et éducation sensorielle

Formation organisée par l'Association Française des Diététiciens Nutritionnistes

**Paris, le 8 septembre 2020**  
au Siège AFDN, 35 allée Vivaldi 75012 PARIS

Ouvert aux Diététiciens enregistrés au répertoire ADELI, adhérents ou non à l'AFDN

### Intervenant

Nathalie POLITZER  
Responsable de formation à l'Institut du Goût – Paris  
5 formations à l'AFDN

### Objectifs de la formation

- Acquérir des connaissances récentes sur les mécanismes sensoriels de la dégustation et le plaisir alimentaire,
- Acquérir les principes pédagogiques de l'éducation au goût,
- Découvrir des outils d'éducation au goût à destination des jeunes.

### Programme

**Horaires : 9h30/12h30 – 13h30/17h30**

- **Mieux connaître les mécanismes sensoriels de la dégustation (sous forme d'atelier) :**
  - Le caractère multisensoriel de la dégustation et les interactions entre les sens (ex : influence de la vue sur les autres perceptions sensorielles),
  - Définir les composantes du « goût » :
    - saveurs (perçues par la langue) : dégustation de solutions salée, umami, acide, amère, métallique.
    - arômes (molécules odorantes perçues par voie rétro-nasale) : dégustation d'un même aliment avec et sans la composante aromatique.
    - sensations trigéminales : piquant, brûlant, rafraîchissant, astringent, pétillant...
  - Données récentes sur le toucher (somesthésie) : participation de la sensibilité interne du corps (muscles, tendons, articulations) et pas uniquement de la peau.
  - Des différences inter-individuelles importantes dans le domaine des sens chimiques (olfaction et gustation) versus de faibles différences inter-individuelles dans le domaine des sens physiques (vision, audition, toucher).
  - Le vocabulaire de la dégustation.
- **Apport des neurosciences pour appréhender le plaisir alimentaire :**
  - Le mécanisme du plaisir,
  - Les déterminants des préférences et des aversions.
  - La construction du goût et du comportement alimentaire chez l'enfant (incluant une partie sur la néophobie et la sélectivité alimentaire)
- **Activités pédagogiques autour du goût et de la dégustation :**
  - Découverte de programmes et outils pédagogiques,
  - Evaluation des effets de l'éducation au goût sur le comportement et les attitudes alimentaires des enfants.